

調理中

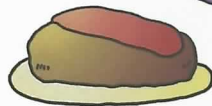
1. 食品は中心部まで十分に加熱しましょう

半生ではキケン！！
中までしっかり熱を
とおします

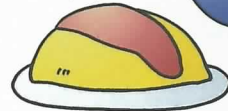


☆こんなメニューに注意!

ハンバーグ



オムレツ



2. 手早く調理しましょう

- ・前日調理はしないこと。
- ・調理はできるだけ短時間で、室温での放置は避けましょう。

前日



翌日



3. 素手での盛り付けはやめましょう

- ・盛り付けはハシや手袋を使って、食品に素手で触らないようにしましょう。



手袋は食材を替えたり
ゴミや髪に触ったら
新しいものにとりかえましょう。



知っていますか？
食中毒のミニ知識・2

<その1> 表面は焼けていますが、中は生？

食中毒菌のほとんどは、熱に弱く加熱によって死んでしまいます。しかし厚みのある食品を加熱する場合、中心部まで熱が十分にとあらないことがあり、菌が生き残ります。

- ★ 切ってみて中まで熱がとあっているか確認しましょう。厚みのある食品や冷凍食品の加熱には注意が必要です。

<その2> 沸騰するくらい加熱したのに死なない食中毒菌があるなんて？

食品を沸騰するくらい加熱しても生き残る菌があります。ウェルシュ菌は熱に強い芽胞で守られているとき 100℃で4時間加熱しても死滅しません。

《ウェルシュ菌食中毒の例》さつま揚げの煮物で食中毒！煮たはずなのに？

煮物は前日に調理した後、そのまま釜の中で一晩放置されました。釜の温度はゆっくり下がったため、生き残ったウェルシュ菌が増えるのに適した環境になりました。

- ★ 前日調理はせず、調理品はすみやかに冷却し、できるだけ早く提供しましょう。

<その3> 再加熱で殺菌しても食中毒になることがあります！

黄色ブドウ球菌は増えるときにエンテロトキシンという毒素を作ります。この毒素は 100℃で30分加熱しても分解されません。一度毒素が作り出されるとその後加熱によって菌を殺しても毒素はそのまま残ります。

《毒素型食中毒の例》

粉乳の製造中、通常より時間がかかったため、その間に原料の中で黄色ブドウ球菌が増えて毒素が作り出されました。その後、加熱殺菌を行いました。製品に毒素が残り食中毒の原因となりました。

- ★ 菌に毒素を作り出す時間を与えないように、室温放置を避け、調理は短時間でおこないましょう。

